

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**  
**CZĘŚĆ VI – SPRZEDAŻ I DOSTAWA WARZYW I OWOCÓW ŚWIEŻYCH I SUSZONYCH**

**Rozdział 1**  
**Warunki ogólne**

Sprzedawane i dostarczane warzywa i owoce muszą spełniać wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 26 VII 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Do grupy tej należą produkty takie jak: świeże owoce krajowe i zagraniczne, świeże warzywa: krajowe i zagraniczne, kapusta kiszona, ogórki kiszone, żurek. Szczegółowe wymagania dotyczące poszczególnych produktów zamieszczono w tabeli poniżej.

L.p.	Nazwa artykułu Proponowana gramatura lub wielkość opakowania	j.m	Ilość zamówienia na okres 02 styczeń - 24 grudzień 2020 r.	Stawka VAT (%)	Minimalny termin przydatności do spożycia od daty dostawy	Sposób częstotliwość i szybkość realizacji zamówienia
1	2	3	4	7	10	11
1	Kiełki, różne rodzaje ,250g, szt	szt.	30	5	4dni	Zamówienie na podstawie zgłoszenia przekazanego pisemnie, pocztą elektroniczną lub telefonicznie. Realizacja dostawy odbywać się będzie w dni robocze w godzinach 07:00 – 08:00 w terminie 1 dnia roboczego od daty złożenia zamówienia.
2	Awokado wg bieżącego zamówienia, szt.	szt.	30	8		
3	Banany wg bieżącego zamówienia; kg	kg	700	8		
4	Botwinka - pęczek wg bieżącego zamówienia, szt.	szt.	15	5		
5	Burak ćwikłowy wg bieżącego zamówienia; kg	kg	150	5		
6	Brokuł świeży wg bieżącego zamówienia, szt.	szt.	60	5		
7	Brukselka wg bieżącego zamówienia; kg	kg	6	5		
8	Brzoskwinie świeże wg bieżącego zamówienia; kg	kg	80	5		
9	Brzoskwinia typu UFO	kg	50	5		
10	Cytryny wg bieżącego zamówienia; kg	kg	200	8		
11	Cebula biała wg bieżącego zamówienia; kg	kg	130	5		

12	Cebula czerwona wg bieżącego zamówienia; kg	kg	35	5
13	Cebulka świeża - pęczek wg bieżącego zamówienia; szt.	szt.	40	5
14	Ciecierzycza suszona, kg	kg	5	5
15	Cukinia wg. bieżącego zamówienia; kg	kg	80	5
16	Czosnek polski wg bieżącego zamówienia; kg	kg	15	5
17	Dynia,kg	kg	50	5
18	Fasola szparagowa wg bieżącego zamówienia kg	kg	30	5
19	Fasola Jaś tycznia sucha wg bieżącego zamówienia kg	kg	40	5
20	Fasola średnia sucha wg bieżącego zamówienia kg	kg	10	5
21	Groch suchy łuszczony połówki wg bieżącego zamówienia kg	kg	10	5
22	Gruszki Konferencja wg bieżącego zamówienia kg	kg	350	5
23	Gruszki Lukanówka wg bieżącego zamówienia kg	kg	200	5
24	Grejpfrut czerwony wg bieżącego zamówienia kg	kg	80	8
25	Grejpfrut zielony wg bieżącego zamówienia kg	kg	80	8
26	Grzyby suszone wg bieżącego zamówienia; kg	kg	1	8
27	Jabłka Szara Reneta wg bieżącego zamówienia, kg	kg	50	5
28	Jabłka: Eliza, Rubin, Lobo. Ligol, Czempion wg bieżącego zamówienia, kg	kg	750	5
29	Kalafior świeży wg bieżącego zamówienia; szt.	kg	50	5
30	Kapusta biała świeża wg bieżącego zamówienia kg	kg	110	5
31	Kapusta młoda świeża wg bieżącego	szt.	40	5

	zamówienia; szt.			
32	Kapusta czerwona świeża wg bieżącego zamówienia kg	kg	30	5
33	Kapusta włoska wg bieżącego zamówienia kg	kg	110	5
34	Kapusta kiszona w naturalnym soku bez dodatku octu; w opakowaniach firmowych; wg bieżącego zamówienia; kg	kg	300	8
35	Kapusta pekińska świeża wg bieżącego zamówienia; szt.	szt.	100	5
36	Koper świeży; pęczek wg bieżącego zamówienia, szt.	szt.	500	5
37	Kalarepa wg bieżącego zamówienia; szt.	szt.	20	5
38	Kiwi wg bieżącego zamówienia; szt.	szt.	400	8
39	Klementynki wg bieżącego zamówienia kg	kg	250	8
40	Marchew czysta bez ziemi wg bieżącego zamówienia, kg	kg	350	5
41	Młoda marchewka; pęczek wg bieżącego zamówienia; szt.	szt.	20	5
42	Mandarynka wg bieżącego zamówienia kg	kg	250	5
43	Roszonka, op.	szt.	50	8
44	Rukola, op.	szt.	50	8
45	Mieszanka sałat, op.	szt.	50	8
46	Morele świeże wg bieżącego zamówienia kg	kg	50	5
47	Nektarynki wg bieżącego zamówienia kg	kg	100	5
48	Natka pietruszki; pęczek wg bieżącego zamówienia ; szt.	szt.	350	5
49	Ogórek świeży gruntowy wg bieżącego zamówienia; kg	kg	50	5
50	Ogórek szklarniowy ; kg	kg	400	5

51	Ogórek kiszony; w opakowaniach firmowych; wg bieżącego zamówienia; kg	kg	130	8
52	Ogórek małosolny w opakowaniach firmowych; wg bieżącego zamówienia; kg	kg	10	5
53	Pietruszka –korzeń czysty bez ziemi wg bieżącego zamówienia, kg	kg	170	5
54	Por świeży wg bieżącego zamówienia; szt.	szt.	100	5
55	Pomarańcze wg bieżącego zamówienia kg	kg	500	8
56	Papryka świeża kolorowa wg bieżącego zamówienia kg	kg	300	5
57	Pomidor malinowy ; wg bieżącego zamówienia; kg	kg	100	5
58	Pomidor zwykły sezonowy; wg bieżącego zamówienia; kg	kg	50	5
59	Pomidor szklarniowy; wg bieżącego zamówienia; kg	kg	300	5
60	Pieczarki świeże wg bieżącego zamówienia kg	kg	230	5
61	Rabarbar wg bieżącego zamówienia kg	kg	20	5
62	Rzodkiewka; pęczek wg bieżącego zamówienia; szt.	szt.	400	5
63	Rzodkiew biała	kg	20	5
64	Seler - korzeń; wg bieżącego zamówienia; kg	kg	110	5
65	Seler naciowy; wg bieżącego zamówienia; szt.	szt.	15	5
66	Szczaw wiosenny - pęczki wg bieżącego zamówienia; szt.	szt.	40	5
67	Szczypior; pęczek wg bieżącego zamówienia; szt.	szt.	800	5
68	Szpinak świeży	kg	30	5
69	Sałata lodowa wg bieżącego zamówienia; szt.	szt.	350	5

70	Salata zielona wg bieżącego zamówienia; szt.	szt.	300	5	
71	Soczewica żółta, czerwona, kg	kg	15	5	
72	Śliwka węgierka wg bieżącego zamówienia kg	kg	50	5	
73	Śliwki duże; wg bieżącego zamówienia; kg	kg	50	5	
74	Truskawki świeże wiosenne; wg bieżącego zamówienia; kg	kg	30	5	
75	Winogrona wg bieżącego zamówienia kg	kg	300	5	
76	Ziemniaki, klasa I; wg bieżącego zamówienia; kg	kg	2200	5	
77	Ziemniaki młode, klasa I, wg bieżącego zamówienia; kg	kg	200	5	
78	Żurek bez barwników i konserwantów; 500 ml,	szt.	50	8	30dni

Pojemność, gramatura produktu nie może odbiegać od pojemności, gramatury wskazanej w powyższej tabeli.

Nazwa dostarczonego artykułu na fakturze musi być zgodna z nazwą na opakowaniu i z nazwą w formularzu cenowym. Również cena wykazana na fakturze musi być zgodna z ceną z formularza cenowego.

## **Rozdział 2**

### **Miejsce i termin dostawy**

Zespół Szkół Plastycznych im. P. Michałowskiego, 35-051 Rzeszów, ul. Staszica 16a, pomieszczenia magazynów intendenta.

Zamówienie będzie realizowane sukcesywnie w miarę potrzeb Kupującego w terminie: od dnia podpisania umowy ale nie wcześniej niż od 02 stycznia do 24 grudnia 2020 r.

Szczegóły dotyczące czasu dostaw określone zostały w powyższej tabeli kolumna nr 7.

## **Rozdział 3**

### **Pozostałe warunki**

- I. Sprzedawca będzie realizował dostawy zgodnie z wymogami sanitarnymi określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 19 grudnia 2002r w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności.
- II. Kupujący wymaga aby Sprzedawca ubiegający się o zamówienie dostarczał:
  - 1) produkty, które są dopuszczone do sprzedaży,
  - 2) artykuły nie wskazujące oznak nieświeżości lub zepsucia,
  - 3) produkty świeże, o dobrym smaku, odpowiednim okresie przydatności do spożycia dla danego produktu(określono w tabeli- kolumna 6)
  - 4) asortyment był dostarczany w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które będą

posiadać nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład), informację w sprawie producenta (nazwie), dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze/litrażu- Zgodnie z wytycznymi Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,

- 5) artykuły były pierwszego gatunku,
- 6) dostarczone produkty były nieuszkodzone mechanicznie spełniały wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach,
- 7) posiadały właściwe atesty, certyfikaty oraz posiadały ważne terminy ważności do spożycia,
- 8) Sprzedawca dostarczał będzie asortyment własnym transportem, na swój koszt zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegającym utracie walorów smakowych i odżywczych,
- 9) transport do siedziby Kupującego ma być realizowany środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu art. spożywczych w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości,
- 10) pojemniki oraz opakowania posiadały atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością, dostawa była realizowana zgodnie z zasadami „dobrej praktyki higienicznej” dotyczy to głównie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu,
- 11) dostarczane produkty były czyste
- 12) jeżeli Kupujący przy odbiorze artykułów stwierdzi, że jakość i/lub ilość jest niezgodna ze złożonym zamówieniem lub towar jest wadliwy, to Sprzedający w czasie określonym w przedstawionej ofercie od zgłoszenia przez Kupującego (pisemnie, lub pocztą elektroniczną lub telefonicznie lub osobiście na podstawie spisanego protokołu) dostarczy artykuł właściwy. W przypadku braku dostarczenia produktu właściwego w terminie, o którym mowa w § 3 ust. 5 Kupujący ma prawo zamówić partię towaru u innego dostawcy a jej kosztami, powiększonymi o kwotę 200,00zł brutto, obciążyć Sprzedającego.

#### **Rozdział 4**

##### **Dokumenty wymagane po podpisaniu umowy**

Sprzedawca, z którym zostanie zawarta umowa jest zobowiązany w terminie 5 dni od dnia zawarcia umowy do złożenia następujących oświadczeń:

- 1) Oświadczenie o spełnianiu wymogów wynikających z systemu HACCP zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych oraz Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006r Nr 171, poz. 1225
- 2) Oświadczenie o dysponowaniu właściwym środkiem transportu do dostawy artykułów spożywczych danej kategorii spełniającym wymogi wynikające z systemu HACCP